SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette (Bio)	Velouté Dubarry Bio (Bio)		Céleri rémoulade	Taboulé (semoule Bio) (Bio)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) (Bio)	Boeuf bourguignon		Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
	Salade verte Bio (Bio)	Petits pois au jus		Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés (Bio)
	Camembert Bio (Bio)	Bleu		Yaourt local	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison Bio (Bio)	Mousse au chocolat		Crumble aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio (Bio)	Carottes râpées vinaigrette		Betteraves Bio vinaigrette (Bio)	Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio)
	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet aux herbes		Lasagnes Ricotta épinards	Poisson du jour
	Lentilles Bio (Bio)	Haricots plats		Salade verte Bio (Bio)	Semoule Bio (Bio)
	Brie	Emmental Bio (Bio)		Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Poire	Roulé à la confiture de fraise du chef		Liégeois vanille	Salade de fruits du chef

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR